



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de youtube o en el siguiente link: <https://www.youtube.com/watch?v=4kJS4LwnChE>

Ingredientes:

1 barra de pan sin gluten
2 huevos
1/2 litro de leche
150 gr. azúcar blanco
80 gr. de harina sin gluten
Piel de una naranja
Piel de un limón
2 cucharadas de miel
1 rama de canela
Canela en polvo
Aceite de oliva
Mantequilla

Raciones

2 personas



Cortamos la barra de pan sin gluten en rodajas de 2 centímetros y las reservamos.



Ponemos a cocer en una olla ½ litro de leche, 150gr de azúcar, la piel de un limón, la de una naranja, un chorrillo de miel y una rama de canela. Lo llevamos a ebullición y después cocemos a fuego medio durante 15 minutos.



Colocamos el pan en un recipiente bajo, y añadimos la emulsión de leche quitando la piel de la naranja, el limón y la rama de canela.

Dejamos que repose en un lugar fresco cuanto más tiempo mejor. ¡Nosotros lo dejamos 12 horas!



Para rebozar, primero pasamos por harina sin gluten y luego por huevo con mucho cuidado para que no se nos rompa el pan.



En una sartén echamos bastante aceite y un poco de mantequilla para darles más sabor. Freímos a fuego medio- alto.



Las sacamos sobre papel de cocina para que no queden aceitosas y después las rebozamos en un plato con azúcar y canela al gusto.



¡Y listo!